

California Retail Food Code Summary of Major Chang

大幅に変わったカリフォルニア州食品営業施設衛生基準概要

2007年7月1日加州新法令施行

このカリフォルニア州食品営業施設法律の新法律は、従来の食品衛生法律をより高度に完成させるために変更されたものです。

California Retail Food Safety Coalition(CRFSC)カリフォルニア州食品安全は、利用可能な科学を効果的に加えた総合的な合衆国基準と連動して小売食品業界の汚染防御対策に最良の食品安全モデルとなって公衆衛生に寄与するものとなっています。

食中毒になる危害要因	公衆衛生調整
<ul style="list-style-type: none">・ 危険な出所からの食品・ 不十分な調理・ 不適当な温度保存・ 感染された器具類・ 不適切（不潔）な個人衛生	<ul style="list-style-type: none">・ 衛生知識の教育（講習）・ 従業員の健康・ 時間と温度の管理・ 手は食品を汚染させ、別な食品に感染危険・ 消費者への注意（推薦）

これらの危害要因はカリフォルニア食品規制基準（CalCode Section 113725）と一致しています。このセクションは地方の環境衛生局（保健所）が実施する検査成績書から、健康上有害で公衆衛生に大きな危害を及ぼすと判断するために必要なものです。これらは緊急を要する重大な違反行為と見なされ、従来と同じく食品営業施設の食品販売許可書が保留となります。またこの重大な違反要約は各店の記録として残り今後の参考にされます。

新しい加州規則は何処が変わったのか

次の事項は CalCode で最も重要で変更になった新しい必要条件の要約です。ここでの概要是全てではありませんので、営業許可書保持者は全ての衛生コードの必要条件を調べる事を推薦します。

用語におけるいくつかの呼称（呼び方）が新しく多少変更されました。

- Dishwashing is now called ware washing
皿洗いを：器具洗いと呼称変更

- Bulk food containers are now known as working Containers :
食品容積容器：作業容器と呼称変更
- A wiping rag has become a Wiping cloth :
清掃用布（ラグ）；清掃用スポンジ等と同じ扱いから、拭く布；
ダスターと呼称変更
- Customer utensils are now referred to as Tableware :
顧客器具：食器類に呼称変更
- Owner/Operator is referred to as Permit Holder :
経営者及び責任者：許可書保持者に呼称変更
- Wiping cloth are linens but linens are not Wiping Cloth :
リンネル（リネン）は布ですが、清掃などで拭く事が本来の使用
用途ではありません。（リネン類を清掃用途に使用しない事）

新公衆衛生法は危害をもたらす要因がある事から新しい必要条件として調製され、新法規に加えられ変更になりました。

安全な知識の教育(Section 113947)

- 食品を取り扱う全従業員が割り当てられた仕事に適切な食品安全の知識を十分活用發揮して仕事が出来るようとする事が必要。
- 焦点は違反危害要因である温度、手洗い、食器洗いの三つが大切の知識です。

食品衛生管理資格者証書（Section 113947,1-113947,6）

- 食品衛生管理資格証書の有効期限が発効日より、3年から5年に
変更
- American National Standards Institute 社は公認の証書発行社とし
て追加認定

従業員の健康（Section 113949-113950.5,113974）

- ◊ 全従業員は食品衛生に重大な影響を及ぼす危害要因であることから、個人衛生による健康管理が必要です。従業員は健康管理が安全な食品に及ぼす重大な影響を及ぼす知識を知っておく事が必要です。
- ◊ 報告義務がある病気の範囲が新たに追加になりました
 - **Salmonella** : サルモネラ病原菌に感染
 - **Hepatitis** : ヒパタイテス（肝炎）に感染
 - **Shigella spp** : シゲラ（細菌性赤痢）に感染
 - **E Coli** : 病原大腸菌（0157）に感染
 - **Norovirus** : ノロウイルスに感染
 - **Entamoeba histolytica** : アメーバ性赤痢に感染（カリフォニア州のみ）

- ◇ 従業員はそれが報告義務になる病の一つなのか、または傷口が開いているか、出血がある場合は感染が広がらないように必ず責任者(Person in Charge: PIC)に報告しなければならない。
- ◇ PIC (Person in Charge : 責任者)は、従業員が上記の症状及び感染者の徵候が2人以上出た場合は管轄保健所に報告義務がある。
- ◇ PIC (責任者)は食品取り扱い従業員が激しい胃の痛みの症状で苦しんでいる場合は食品作業場には立ち入り禁止。もし症状が急性胃腸炎のような場合は、他の従業員を保護することも考慮しながら露出している食品に直接触れる作業を制限する事(他のセクションに配置変更)。
- ◇ 従業員が職場に復帰できると判断するのは管轄保健所だけの権限です。
- ◇ 止まらない咳やくしゃみをしている場合も食品取扱い作業の制限をする事
- ◇ PIC (責任者)は感染するような病気になっている従業員から、カバーされていない露出している食品や清潔な器具、リネン等が汚染されないように安全規則項目を参考に処置をする事。又、この従業員の作業を制限することも考慮する事。
- ◇ PIC(責任者)は食品取り扱い従業員が病気の感染や傷害、或いは傷口が広がっている場合は適切な処置がされている事を確認して保護されている事が要求されている。

手洗い (Section 113953,3)

- ◇ 食品取り扱い従業員の手洗いはクリーンな温水(飲料水)で液体洗剤を良く泡立てさせ肘から手と揉み洗いを、最低10秒から15秒間洗ってから清潔な温流水で丁寧にすすぎ洗いする、濡れた手を乾かすのは専用の使い捨て紙タオルかドライヤーで良く乾かしてから作業に入る事が法基準です。

温かい食品、冷たい食品の保存温度 (Section 113953,113998,114037,114343)

- ◇ 例外として CURFFL(California Uniform Retail Food Facilities Law) カリフォルニア州食品営業施設法令が従来通り有効とする。
- ◇ Diligent: 分離/用語は排除されました。食品の下ごしらえや調理過程は従来2時間以内の基準とされていましたが、この制限から除外されました。

動物の生肉、植物などの加熱調理温度(Section 1140004, 114008, 114010)

◇ 料理温度が次のように追加されました

食品の種類	加熱調理（最低 15 秒間以上）
果物、野菜等の暖かい保存	135°F : 57°C
殻付き卵提供、魚、肉（単品）	145°F : 63°C
別な成分が注入された肉、細分肉、 生卵が調理された後で提供される卵料理	155°F : 68°C
鶏肉、詰め物料理、魚、肉、他	165°F : 74°C

食品が直接触れる食器や器物などの接触面の洗浄殺菌(Section 114099,114117)

◇ シンクでの食器具洗浄するには湯の温度が最低 110°F : 43°C 以上が必須
◇ 下記の表は保冷室で食品が直に触れる接触面（主にステンレス製棚など）
は温度による必要な頻度で洗浄殺菌する一覧表です。その他の食品が直に
触れる食器具等（まな板、保存用の器等他）も検査のために記録されます。

温度	温度別洗浄頻度
41°F : 5°C か、それ以下	24 時間毎
41°F~45°F:5°C ~7.2°C	20 時間毎
45°F~50°F:7.2°C~10°C	16 時間毎
50°F~55°F:10°C~13°C	10 時間毎

甲殻類検査証保持 (Section 114039-114039.5)

◇ 甲殻類は仕入れ順に販売されるか使用する事。また甲殻類の検査証は仕入
れた日付と売れた日付、もしくは提供された日付を記録して 90 日間の保管
をする義務があります。

HACCP プランと変化（例外許可）(Section 114057,114057.1,114417.6)

危害分析重要管理基準プラン

◇ 当該環境衛生局によって承認された HACCP プラン（危害分析重要管理基
準）は全ての食品営業施設に要求されています。

- PHF（潜在的危険食品）の ROP: reduced oxygen packaging（バキューム
パッケージ）食品は酸素を減少させる方法です。
- 酸素減少方法、水分活性方法の活用する意味はクロストリジウム菌の繁
殖を抑える効果がある。

- ◇ 環境衛生局は以下の作業状況では手順の代替及び変更の実施を要求します。

例外許可として申請が出来る条件

- ・従業員の個人衛生方法
- ・食品の汚染防止
- ・公衆衛生基準
- ・冷却
- ・PHF の調理と再加熱温度
- ・殻つき卵の不完全な調理
- ・解凍基準
- ・検収時の温度確認
- ・PHF の酸素を減らしたパッケージ
- ・食品が触れる表面（食器、器具）の洗浄消毒

（従業員の悪い健康状態からの食品保護、公衆衛生のために必要な時間の管理、冷却、PHF の再加熱、生の殻つき卵な不徹底調理などに注意）

**認可された医療施設: Health Care と公立及び私立学校の使用禁止の食品
(Section 113953.3)**

- ◇ 認可済の医療施設及び、公立、私立学校のカフテリアでの生卵を使用での提供は出来ません。
- ◇ 低温殺菌済の殻つき卵か低温殺菌済の液状卵、冷凍卵を使用してのミックス料理及び他の調理では、生の殻つき卵の代わりとして調理に使用許可される（大量ではなく単品料理に限る）。
- ◇ 低温殺菌済(Pasteurized)のジュース、牛乳、乳製品等の提供は可

利用可能な冷水と温水

（Section 113953,c 114099,2b, 114101a,114163a, 11489,114192,1,114195）

- ◇ 食品営業施設の熱湯の最低温度が 120°F:49°C 以上での供給がされていることが必須。
- ◇ 温水は最低 100°F:42°C 以上の温度である事が必要とされている。

使用目的	必要な最低温度 蛇口からの測定	重大な違反
手洗い	100°F : 37°C	
器具の洗浄	110°F : 43°C	110°F : 43°C 以下
食器洗浄機	製造会社指示仕様単位	製造社仕様以下（他の何でも）

新しく変更になった食品営業施設優良店の必要条件

- ◇ 食品を輸送するときは汚染から保護するために適正基準の温度で維持されている事。(例外: 30分以内での配送) (113982)
- ◇ 全ての生(野菜、果物、他)原材料は切る前に洗浄する事が必要です。
- ◇ 加圧された飲み物容器、防水容器に入った食品ケース、ボトルや缶、プラスチック容器の牛乳などは清潔なフロアに6インチ以上上げて、湿気に晒されないように食品保護収納する事。 (114047d)
- ◇ テーブルにセットされている未使用の食器類は感染から保護するために何かで覆ったり包装すること。またお客様が着席すると同時に使用されない食器類などは取り外す事。
- ◇ 販売前に包装されアレルギー誘発する食品は消費者保護のためラベルにはつきりと表示しなければならない(ミルク、卵、魚、甲殻類、小麦、大豆、ピーナッツ、木のナッツ) (114089)
- ◇ 製造会社が食品情報(賞味期限)の日付を隠すか、及び変更は禁止。(114090)
- ◇ 換気免除の発令は今後保健所からではなく、ローカルの実施官庁(enforcement agency)が代わって評価決定する事になります。(114149.1)
- ◇ 甲殻類などの水槽はHACCPプランで操作しなければならない。
- ◇ 熱いものや冷たいものを保存する器具は温度を測定する装置(温度計)が備わっていなければならない。
- ◇ 2007年7月1日以降に建築あるいは改装された食品営業施設のシンクは食器具洗浄、浸す、解凍、調理用と区別されたシンクが設置されていなければならない。
- ◇ 全ての気密シリンダーは固定された構造になっているものとします。(114172)
- ◇ 2007年7月1日現在インストールされた全ての装置は曇りを取り除くため、製造会社仕様に従うか、少なくとも一週間に一度の清掃が必要とする

主な違反概要

重大な違反が改善されるまで即座の修正措置か、それに代わる適当な代替措置を必要とします。直ぐに重大な違反が改善出来ないか、適当な代替手段が見つからない場合においては違反が修復されるまで食品営業施設は閉鎖される事もあります。

項目別詳細	Cal Code Section	重大違反
従業員の健康状態	1139949,113950.5 113974	食品の保護に必要な制限処置が守られていない場合は重大な違反
目、鼻、口からの目やに、よだれ、個人の不衛生	113974	全て違反
温熱保存及び冷却保存の温度	113996,113998, 224037,114343.a	いくつかの危険要因食品及びとき卵がラップ無しで50°F:10°C~130°F:54°Cの温度帯に置かれているのは違反
公衆衛生と健康管理に関する時間	114000	賞味期限が切れた違反
冷却	114002.114002,1	危険要因食品の不適切な冷却
調理温度	114004,114008, 114010	危険要因食品が調理温度の基準を満たしていない違反
再加熱	114014,114016	危険要因食品が再加熱温度の基準を満たしていない違反
純粹に安全で良い状態の食品	113967,113976, 113980,113998, 113990,114035, 114254.c,114254.3	汚染されているか、または不純な証拠がある食品管理違反
食品接触面：清掃と消毒	114099.6 114117	食品が直に触れる接触面の不適切な消毒；食器洗浄機の不適正な温度；汚染された接触面が食品に直に触れた食器具を必要に応じて食品接触面の洗浄消毒が行われていない違反
承認された確かな食品	113980,113982, 114021-114031, 114041	全てが違反
甲殻類の検査証 (Inspection Tag)	114039-114039.5	甲殻類の証明書が見当たらないか不完全な状態。又は保管場所が不適当に濡れている（同一容器に各種生鮮食品が混ざっている事も含む）違反

湾岸カキの規則	113707	全てが違反
手洗い	113953.3	必要に応じて手洗いが履行されていない
HACCP の変更:追加	114057,114057.1 114417.6	食品施設での PHF を使用してのパッケージ及び酸素 注入の食品が細菌増殖防御のために HACCP プランを不実施の違反
HACCP の変更:追加		保健所が認可している HACCP プラン の手順を遵守していない違反 保健所が Haccp プランの一部変更を許 可されている手順を守っていない違反
認可されている、ヘ ルスケア、公共及び 私立学校	114091	全てが違反
お湯と冷水	11492	食器洗い場でのお湯（熱湯）の温度は 110°F:43°C 以上になっていない違反 汚染しているか認可されていない給水 違反 飲料水が供給されていない
下水と排水	114197	食品施設内に下水や排水管から逆流又 は溢れ食器類の接触面が汚染され、食品 に汚染をもたらす違反 下水に設置されている油取り装置等の 機能が詰まっている：不能の違反 トイレが使用不能、もしくはない
げっ歯動物、有害な 害虫、及び有害動物	114259.1	食品営業施設内に病原菌を運ぶゴキブ リ、ネズミ、鳥、害虫等が生存、もしく は存在の痕跡が証明された違反。 例：ゴキブリやネズミの死体、真新しい 糞や尿の後が食品や食器、器具を汚染し ている違反

2007年5月14日
『サンフランシスコ日本国総領事館』
『食の安全、安心セミナー』
フードセフティ アドバイザー
安田健彦